كيك بحشو الكسترد

المقادير

للكسترد

½	كوب حليب
½	كوب كريمة
½	ملعقة صغيرة زعفران
½	ملعقة صغيرة فانليا
3	صفار بيض
¼	كوب سكر
2	ملعقة كبيرة نشا

للكيك

1 ¼	كوب زبد
1	كوب سكر
5	بيض
¼	ملعقة صغيرة فانليا
3/1	كوب حليب
2	كوب دقيق
1	ملعقة صغيرة بيكنج بودر
2	ملعقة كبيرة كاكاو

الطريقة

للكسترد

- يُسخن الحليب والكريمة في إناء على نار متوسطة، ويُضاف الزعفران والفانليا، ويُقلب ح
- يُخفق صفار البيض والسكر في وعاء عميق بواسطة المضرب اليدوي حتى يذوب السكر
- يُضاف الخليط الأول للخليط الثاني (مراعاة أن الحليب باردا).
- يضاف النشا ويُقلب حتى يُصبح الخليط غليظاً (في حالة وجود بعض الكتل الغليظة يُمكن تلك الكتل).

للكيك

- يُسخن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية.
- تُدهن صينية مستطيلة بالزبد.
- يُخفق الزبد والسكر جيدا في وعاء عميق بواسطة مضرب كهربائيعلى سرعة متوسطة ح
- يُضاف البيض تدريجيا (واحدة تلو الأخرى) للخليط مع الاستمرار في الخفق، ثم تُضاف ال
- يُخلط الدقيق مع البيكنج بودر، ويُضاف تدريجياً للخليط ، ثم يُضاف الحليب، و يُخفق جيدا
- يُقسم الخليط إلى جزئيين، يُصب الجزء الأول من الخليط في الصينية المُعدة، ثم يُصب
- يُضاف الكاكاو للجزء الثاني من الخليط ، ويُوضع في كيس حلواني، ثم يُوضع على الكست
- تُوضع الصينية في الفرن لمدة 35 دقيقة، ثم يُترك ليبرد قبل التقطيع.